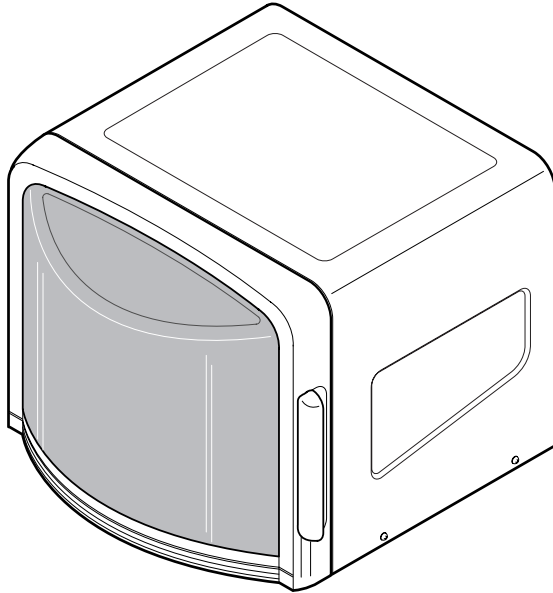


فرن ميكروويف

SAMSUNG

إرشادات المالك

MR125



احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

- (أ) لا تحاول تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح لأنه قد ينتج عن ذلك التعرض لأشعة الميكروويف الضارة. من المهم عدم العبث بقفلي الأمان.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بترام فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق.
- (ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في
- (١) الباب (تعرضه للانشاء أو للانبعاث)،
- (٢) مفصلات أو قفلا الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)،
- (٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق.
- (د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. يحظر استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
 - الأواني المعدنية
 - أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
 - المسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تلف الفرن.
٢. يحظر تسخين:
 - الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام
 - مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
 - الأطعمة ذات القشرة.
- مثال: البيض والبنديق غير المقشر والطماطم
- السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.
- تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.
٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
- السبب: قد يتعرض جدران الفرن للتلف.
- تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.
٤. يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.
- السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.
٥. استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن.
- السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق.
- وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.
٦. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
- السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.
٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن:
 - يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
 - قم بإزالة الأربطة السلكنية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية
 - يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف.
 - في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي
٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.
- حاذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة لتأخر الغليان.

- لتجنب حدوث الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.
- السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.
- في حالة التعرض للإصابة بحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- غطي مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملاء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لتجنب فوران السائل. قد تعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجات إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- ٩. تجنب تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.
- تجنب غمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء وابتعد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي الخاص به أو مقبس الكهرباء تالفين.
- ١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- ١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
- السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.
- ١٢. قد تلاحظ صوت "فرقة" أثناء التشغيل (خاصة عند قيام الفرن بفك التجميد).
- السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- ١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

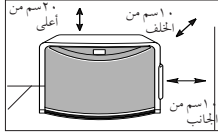
هام

- لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

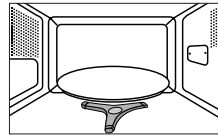
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو وصلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة الشريط الذي يحمي موجه الدوران في الفرن. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



- * يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- * لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
- * يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
 ٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
 ٣. تتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
 - كمية الماء التي يحتوي عليها
 - درجة الحرارة الأولية (مثلج أم لا)

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بدرجة متساوية حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.



الصينية الزجاجية



فرن الميكروويف



حامل فك التجميد

(يُستخدم لفك التجميد باستخدام الجس فقط)



موجه الدوران

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرف عليها في حالة سرقتها أو فقدانها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____
رقم التسلسل _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

يمكن أن يقوم أي "مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung" فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

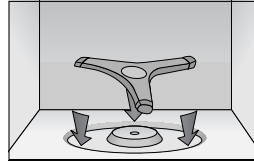
إعداد فرن الميكروويف

١ ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربائي ذو طرف أرضي. تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ٤ بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

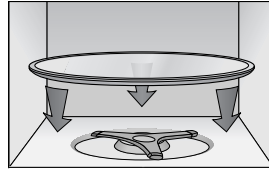
٢ افتح باب الفرن بواسطة جاذب المقيض الموجود إلى يمين باب الفرن.

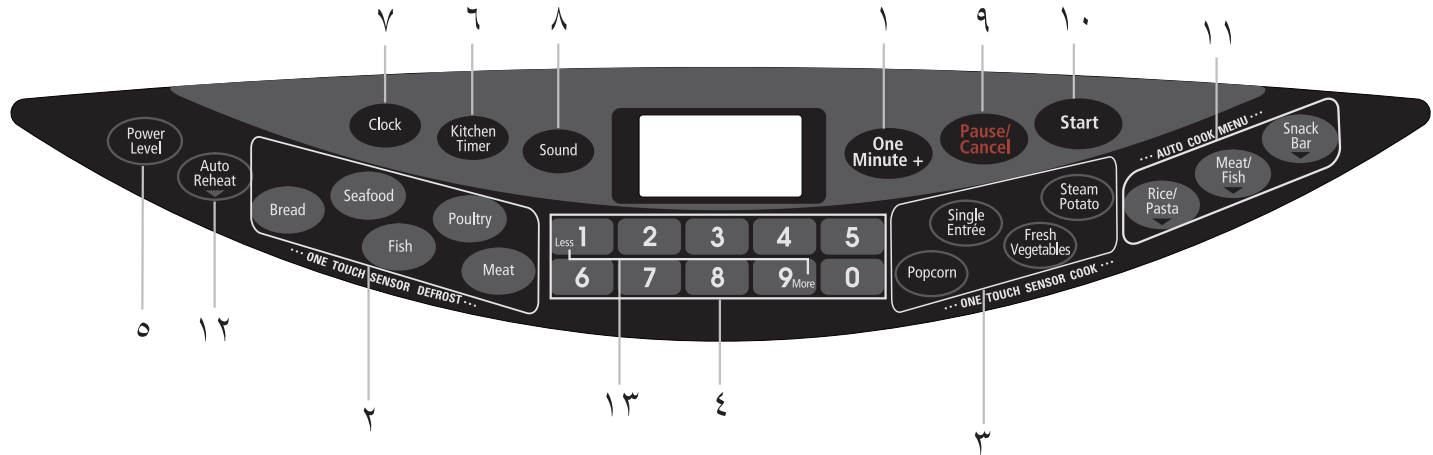
٣ امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

٤ ضع موجه الدوران المجمع مسبقاً في منتصف الفرن.



٥ ضع الصينية الزجاجية بشكل آمن في منتصف موجه الدوران المجمع مسبقاً.





- | | | | |
|----------------------|---|-----------|--|
| ١١ الصفحة | ٨. زر الصوت | الصفحة ٦ | ١. دقيقة إضافية |
| الصفحة ٦ | ٩. إيقاف/إلغاء | الصفحة ٧ | ٢. أزرار فك التجميد ولمسة واحدة باستخدام الخبز |
| | ١٠. تشغيل | الصفحة ٦ | ٣. أزرار الطهي ولمسة واحدة باستخدام الخبز |
| الصفحة ٨ ~ الصفحة ١٠ | ١١. الأرز/المعجنات، اللحوم/الأسماك، الوجبات الخفيفة | الصفحة ١١ | ٤. أزرار الأرقام |
| الصفحة ١٠ | ١٢. التسخين التلقائي | الصفحة ١١ | ٥. مستوى الطاقة |
| الصفحة ١١ | ١٣. الزر "زيادة/انقاص" | الصفحة ٦ | ٦. مؤقت المطبخ |
| | | | ٧. الساعة |

جدول المحتويات

السلامة	٢
احتياطات السلامة	٢
تركيب فرن الميكروويف	٣
كيفية عمل فرن الميكروويف	٣
فرن الميكروويف الجديد	٤
التحقق من الأجزاء	٤
معلومات حول الضمان والصيانة	٤
إعدادات فرن الميكروويف	٤
أزرار لوحة التحكم	٥
جدول المحتويات	٥
التشغيل	٦
ضبط الساعة	٦
استخدام الزر إيقاف/إلغاء (Pause/Cancel)	٦
استخدام الزر دقيقة إضافية (+ One Minute)	٦
استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس (Sensor Cook)	٦
دليل الطهي باستخدام المجس	٧
إعداد حامل فك التجميد	٧
استخدام أزرار فك التجميد باستخدام المجس (Sensor Defrost)	٧
دليل فك التجميد باستخدام المجس	٨
استخدام الزر وجبات خفيفة (Snack Bar)	٨
استخدام أزرار الأرز/المعجنات (Rice/Pasta)	٩
استخدام أزرار اللحوم/الأسماك (Meat/Fish)	٩
التسخين التلقائي	١٠
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة	١١
وضع العرض	١١
استخدام الزرين زيادة/إنقاص (More/Less)	١١
التبديل بين تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه	١١
استخدام مؤقت المطبخ	١١
ضبط التأمين لحماية الأطفال	١١
إرشادات الطهي	١٢
أواني الطهي	١٢
أساليب الطهي	١٢
تلميحات عامة	١٢
الطهي التلقائي باستخدام المجس	١٣
الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس	١٣
هام	١٣
دليل الطهي	١٣
وصفات الطهي	١٥
ملحق	١٦
دليل استكشاف المشكلات وحلها	١٦
العناية والتنظيف	١٦
رسالة خطأ	١٦
المواصفات	١٧

ضبط الساعة

١. اضغط الزر "الساعة" (Clock). يومض مؤشر "الإدخال" و"الوقت".
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام ٥، ٠، ٠.
٣. بعد مرور ٥ ثوان، يومض مؤشر "الإدخال" وتظهر "الساعة".
٤. اضغط الزر "الساعة" (Clock) مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.

يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "الساعة" (Clock).

استخدام الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel)

- يسمح لك الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.
- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "تشغيل" (Start).
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) مرتين.
- لتصحيح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر دقيقة إضافية (+ One Minute)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط الزر "دقيقة إضافية" (+ One Minute) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام.
- على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
- يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "دقيقة إضافية" (+ One Minute) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس (Sensor Cook)

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، تقوم هذه الميزة تلقائياً بضبط وقت التسخين لكميات وأنواع متعددة من الطعام في الفرن.

١. اضغط الزر "الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، "Popcorn" الفشار). تعرض الشاشة "Popcorn" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي تلقائياً.

عند طهي الفشار مرة أخرى، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس لتجنب تعريض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، اضغط الزر "الساعة" (Clock).

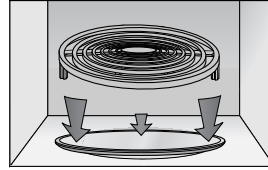
دليل الطهي باستخدام المجس

- اتباع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

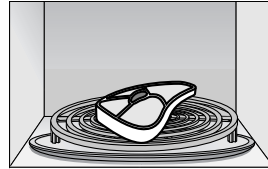
الطعام	الكمية	الإجراء
البطاطس المطهية بالبخار	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.	انقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. وارك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. غطي الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو بغطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف. (يؤدي استخدام غطاء زجاجي إلى الحصول على أفضل النتائج). إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي، فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن، وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين، ثم قم بتقليبها وتقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
وجبة لفرد واحد	٢٢٠ - ٤٠٠ جرام	أخرج الطعام من الغلاف الخارجي واتباع التعليمات الموضحة على العبوة والخاصة بالتغطية والانتظار. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الفشار	٨٥ - ١٠٠ جرام عدد ١ عبوة	استخدم كيساً واحداً فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

إعداد حامل فك التجميد

ضع حامل فك التجميد في وسط الصينية الزجاجية.



ضع الطعام المجمد في وسط حامل فك التجميد.



ملاحظة

يُستخدم "حامل فك التجميد" لفك التجميد فقط باستخدام طاقة الميكروويف، ولا يستخدم للطهي، تأكد من تسيوط الطعام.

استخدام أزرار فك التجميد باستخدام المجس (Sensor Defrost)

لإذابة الأطعمة المجمدة، حدد نوع الطعام، ويقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة.

١. اضغط الزر "فك التجميد باستخدام المجس" (Sensor Defrost) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بفك تجميده.

ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء فك التجميد، وسيصدر الفرن صوت تنبيه لتذكيرك بقلب الطعام.

٢. افتح باب الفرن، وقلب الطعام.

٣. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لاستئناف فك التجميد.

ملاحظة

• إذا لم يكن لديك حامل فك التجميد، فإنك تحتاج إلى ضغط زر فك التجميد باستخدام المجس مرتين لفك تجميد الطعام بدون استخدام حامل فك التجميد.

إذا قمت بالضغط مرة واحدة، يظهر "def1" على الشاشة. ويتم فك التجميد باستخدام حامل فك التجميد.

إذا قمت بالضغط مرتين، يظهر "def2" على الشاشة. ويتم فك التجميد بدون استخدام حامل فك التجميد.

دليل فك التجميد باستخدام انجس

- اتباع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
اللحوم	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
الدواجن	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاج والدجاج بكامل حجمها أو أجزاءها.
الأسماك	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
الأطعمة البحرية	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
الخبز/ الكعك	٧٠٠-٢٠٠٠ جرام	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك الخبز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

ملاحظات

تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألومنيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومستطحة وناعمة من ورق الألومنيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)

- اضغط الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيته. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
- اضغط الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه)
- اضغط أزرار الأرقام ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يتوفر الزر ١ فقط (حجم التقديم) للتورتيللا.
- (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).
- اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	التورتيللا	٤٠٠ جرام	مثلجة	قص الجزء العلوي من كيس التورتيللا، وأخرج كيس النكهة، ثم ضع كيس التورتيللا في وسط القرص الدوار بالميكروويف مباشرة. قم بالتسخين. استخدم التورتيللا الساخنة فوراً حسب الحاجة.
A-2	أجنحة الدجاج	٤-٥ قطع ٨-١٠ قطع	مثلجة	ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي.
A-3	الفطائر المجمدة	٥٠-٦٠ جرام ١٠٠-١١٠ جرام ١٥٠-١٦٠ جرام	مجمدة	ضع الفطائر المجمدة في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس غير مغطى. وقم بالتسخين. بعد الطهي اترك الفطائر لمدة دقيقة واحدة. ثم قم بتقديمها.
A-4	طعام الأطفال	٧٠ جرام ١١٠ جرام ١٧٠ جرام	درجة حرارة الغرفة	انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الأطفال في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من البرطمانات، واستبدل الغطاء، مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. وقم بالتقليب جيداً. ثم قم بالتقديم. لا يمكن استخدام المفتاح "زيادة/إنقاص" (More/Less) مع المفتاح الخاص بطعام الأطفال.
A-5	خبز الثوم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٦٠٠ جرام	مثلج	أخرج قطع خبز الثوم من العبوة وضعها في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس. قم بالتسخين. بعد الطهي، اترك قطع خبز الثوم لمدة ٣ دقائق حتى تتم إذابة الزبد في الجزء الأوسط بالكامل. ثم قم بتقديمها.
A-6	قطع الدجاج	٤ قطع ٨ قطع	مثلجة	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. اتركها لمدة ١ دقائق.
A-7	قطع البطاطس	٤ قطع ٨ قطع	درجة حرارة الغرفة	قطع البطاطس إلى ٤ أجزاء متساوية. وانزع قطع البطاطس، تاركاً حوالي ١,٤ بوصة (حوالي ٠,٥ سم) في القشرة. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة، ثم انثر اللحم المجفف والبصل والجبن. اضبط الميكروويف على أعلى مستوى للطاقة حتى تتم إذابة الجبن.

استخدام أزرار الأرز/المعجنات (Rice/Pasta)

1. اضغط الزر "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيته. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
2. اضغط الزر "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول وجبات الأرز/المعجنات" أدناه)
3. اضغط أزرار الأرقام ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (راجع "جدول وجبات الأرز/المعجنات" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)
3. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول وجبات الأرز/المعجنات

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات									
A-1	الأرز الأبيض	كمية تكفي ٢-١ شخص	الأرز: درجة حرارة الغرفة الماء: درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافياً. ضع الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير ذو غطاء، وبعد الطهي، اترك الأرز مغطى. اترك الأرز لمدة ٣-٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض.									
				<table><tr><td>الأرز</td><td>١٠٠ جرام</td><td>عدد ١ حجم تقديم</td></tr><tr><td>الماء</td><td>٢٥٠ مللي</td><td>عدد ٢ حجم تقديم</td></tr><tr><td></td><td></td><td>عدد ٣ حجم تقديم</td></tr></table>	الأرز	١٠٠ جرام	عدد ١ حجم تقديم	الماء	٢٥٠ مللي	عدد ٢ حجم تقديم			عدد ٣ حجم تقديم
الأرز	١٠٠ جرام	عدد ١ حجم تقديم											
الماء	٢٥٠ مللي	عدد ٢ حجم تقديم											
		عدد ٣ حجم تقديم											
A-2	المعجنات الجافة	كمية تكفي ٢-١ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المعجنات المخففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لثلاثم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.									
				<table><tr><td>المعجنات</td><td>١٠٠ جرام</td><td>عدد ١ حجم تقديم</td></tr><tr><td>الماء</td><td>٣ أكواب</td><td>عدد ٢ حجم تقديم</td></tr><tr><td></td><td></td><td>عدد ٣ حجم تقديم</td></tr></table>	المعجنات	١٠٠ جرام	عدد ١ حجم تقديم	الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم			عدد ٣ حجم تقديم
المعجنات	١٠٠ جرام	عدد ١ حجم تقديم											
الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم											
		عدد ٣ حجم تقديم											
A-3	المعجنات المجمدة	كمية تكفي ٢-١ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المعجنات المجمدة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.									
				<table><tr><td>المعجنات</td><td>١٢٥ جرام</td><td>عدد ١ حجم تقديم</td></tr><tr><td>الماء</td><td>٣ أكواب</td><td>عدد ٢ حجم تقديم</td></tr><tr><td></td><td></td><td>عدد ٣ حجم تقديم</td></tr></table>	المعجنات	١٢٥ جرام	عدد ١ حجم تقديم	الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم			عدد ٣ حجم تقديم
المعجنات	١٢٥ جرام	عدد ١ حجم تقديم											
الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم											
		عدد ٣ حجم تقديم											
A-4	المعجنات الطازجة	كمية تكفي ٢-١ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.									
				<table><tr><td>المعجنات</td><td>١٢٥ جرام</td><td>عدد ١ حجم تقديم</td></tr><tr><td>الماء</td><td>٣ أكواب</td><td>عدد ٢ حجم تقديم</td></tr><tr><td></td><td></td><td>عدد ٣ حجم تقديم</td></tr></table>	المعجنات	١٢٥ جرام	عدد ١ حجم تقديم	الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم			عدد ٣ حجم تقديم
المعجنات	١٢٥ جرام	عدد ١ حجم تقديم											
الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم											
		عدد ٣ حجم تقديم											
A-5	المكرونة الإسباجتي	كمية تكفي ٢-١ شخص	الماء: ماء مغلي	ضع المكرونة الإسباجتي المخففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لثلاثم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.									
				<table><tr><td>المكرونة الإسباجتي</td><td>١٠٠ جرام</td><td>عدد ١ حجم تقديم</td></tr><tr><td>الماء</td><td>٣ أكواب</td><td>عدد ٢ حجم تقديم</td></tr><tr><td></td><td></td><td>عدد ٣ حجم تقديم</td></tr></table>	المكرونة الإسباجتي	١٠٠ جرام	عدد ١ حجم تقديم	الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم			عدد ٣ حجم تقديم
المكرونة الإسباجتي	١٠٠ جرام	عدد ١ حجم تقديم											
الماء	٣ أكواب	عدد ٢ حجم تقديم											
		عدد ٣ حجم تقديم											

A-6	شعرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	كمية تكفي ٣-١ أشخاص	الماء: ماء مغلي	كسر كتلة شعرية النودلز وضعها في إناء كبير مسموح باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعرية النودلز وقم بطهيها دون غطاء. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيدا ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد الطهي و مرور دقيقتين كمدة انتظار، قم بتقليبها ثم تقديمها.								
				<table><tr><td>شعرية النودلز</td><td>١ عدد ١ عبوة</td><td>٢ عدد ٢ عبوة</td><td>٣ عدد ٣ عبوة</td></tr><tr><td>الماء</td><td>٥٠٠ مللي</td><td>١٠٠٠ مللي</td><td>١٥٠٠ مللي</td></tr></table>	شعرية النودلز	١ عدد ١ عبوة	٢ عدد ٢ عبوة	٣ عدد ٣ عبوة	الماء	٥٠٠ مللي	١٠٠٠ مللي	١٥٠٠ مللي
شعرية النودلز	١ عدد ١ عبوة	٢ عدد ٢ عبوة	٣ عدد ٣ عبوة									
الماء	٥٠٠ مللي	١٠٠٠ مللي	١٥٠٠ مللي									
A-7	العصيدة	كمية تكفي ٢-١ شخص	الشوفان: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن: بارد	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبها جيدا ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبها جيدا ثم ضع عسل أو سكر بني على الجزء العلوي منه.								
				<table><tr><td>الشوفان</td><td>٣٥ جرام</td><td>١ عدد ١ حجم تقديم</td><td>٢ عدد ٢ حجم تقديم</td></tr><tr><td>الماء واللبن</td><td>١٨٥ مللي</td><td>٣٧٥ مللي</td><td>٧٠٠ جرام</td></tr></table>	الشوفان	٣٥ جرام	١ عدد ١ حجم تقديم	٢ عدد ٢ حجم تقديم	الماء واللبن	١٨٥ مللي	٣٧٥ مللي	٧٠٠ جرام
الشوفان	٣٥ جرام	١ عدد ١ حجم تقديم	٢ عدد ٢ حجم تقديم									
الماء واللبن	١٨٥ مللي	٣٧٥ مللي	٧٠٠ جرام									

استخدام أزرار اللحوم/الأسماك (Meat/Fish)

1. اضغط الزر "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيته. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
2. اضغط الزر "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول وجبات اللحوم/الأسماك" أدناه)
3. اضغط أزرار الأرقام ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (راجع "جدول وجبات اللحوم/الأسماك" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)
3. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	صدور الدجاج	٢٥٠-٢٠٠ جرام	مثلجة	اختر صدور الدجاج الطازجة وقم بشقها من ٣ - ٤ شقوق باستخدام سكين حادة على امتداد الصدر، ثم قم بطهيها بشكل عادي أو انقعها أولاً في التوابل المفضلة لديك لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها صلصة فول الصويا أو عصير الليمون أو توابل الملح أو الفلفل المفضلة لديك. ثم قم بتغطية الصدر بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق بيركس وقم بطهيها. بعد مرور نصف وقت الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه - قم بتقليب الصدر ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد الطهي، اترك الصدر لمدة ٣-٥ دقائق. ثم قم بتقديمها.
A-2	شرائح السمك	٢٠٠-١٥٠ جرام	مثلجة	اختر شرائح السمك الطازجة وقم بطهيها بشكل عادي أو انقعها في الماء المالح أو الخل لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها عصير الليمون أو التوابل المفضلة لديك خاصة الليمون المخفف أو الملح أو الفلفل. ثم قم بتغطية شرائح السمك بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق بيركس وقم بطهيها. بعد الطهي، اتركها لمدة ٣ دقائق. ثم قم بتقديمها.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-3	الأطعمة البحرية	٢٠٠-١٥٠ جرام ٣٠٠-٢٥٠ جرام ٤٠٠-٣٥٠ جرام	مثلجة	اختر الأطعمة البحرية الطازجة وضعها على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس. انثر عليها عصير ليمون أو ملح حسب الحاجة، ثم قم بتغطيتها بورق خبز مثل ورق الزبد - وضعها معاً على شكل دائرة في الطبق ثم قم بطهيها. بعد الطهي اترك الطعام لمدة ٣ دقائق. ثم قم بتقديمها.
A-4	الطاجن	طبق واحد	مثلج	مكونات الطاجن. ٣ ثمرة جزر متوسطة الحجم (من ٨٥ إلى ١١٠ جرام قبل التقشير)، ٢ ثمرة بصل متوسطة الحجم (من ١١٠ إلى ١٤٠ جرام قبل التقشير)، ٢ ثمرة بطاطس متوسطة الحجم (من ١٦٥ إلى ١٩٥ جرام قبل التقشير)، ٤٥٠ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، ملعقة صغيرة ملح، كوب ماء، ملعقة صغيرة فلفل. قم بتقشير الخضراوات وتقطيعها إلى شرائح سمكها بوصة واحدة، ثم قم بتشكيل اللحم البقري إلى ١٢ شريحة صغيرة ومسطحة ومستديرة الشكل باستخدام حلقة التقطيع التي يتكون سمكها من ٢ بوصة. قم بعد ذلك بتسوية سطح شرائح اللحم. في طاجن حجمه نصف جالون، ضع نصف شرائح اللحم البقري ونصف ثمار الجزر والبصل والبطاطس. وأضف الملح والفلفل. ضع طبقات أخرى مماثلة، وتأكد من أن الطبقة العليا من شرائح اللحم البقري مغطاة تماماً بالخضراوات. أضف الماء. اضغط الطبقات إلى أسفل الطاجن. ثم قم بتغطيتها. وبعد الطهي، اترك الطاجن لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-5	لحم الخنزير المقدد	١٢٥-١٠٠ جرام ٢٢٥-٢٠٠ جرام ٣٢٥-٣٠٠ جرام	مثلج	اختر شرائح لحم الخنزير المقدد الطازج. ضع فوطه ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس وقم بالتغطية باستخدام فوطه ورقية أخرى، وقم بعد ذلك بالطهي. ثم قم بالتقديم.
A-6	كرات اللحم	طبق واحد	مثلجة	مكونات كرات اللحم ٤٥٠ جرام من اللحم البقري المفروم، وكوب من البصل المقطع، وبيضة مخفوقة، ملعقة صغيرة من الملح، وملعقة صغيرة من الفلفل، ملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة تلك المكونات وقم بتقليبها جيداً. ثم قم بتشكيلها على هيئة كرات لحم حجمها ٢٠ × (٢٥ مللي). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٥٠ مللي للتهوية. وبعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-7	رغيف اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات رغيف اللحم. ٦٧٥ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، كوب من كسرات الخبز المحف، كوب من البصل المقطع، كوب من الفلفل الأخضر المقطع، كوب لبن، بيضة، ملعقتين كبيرتين من الكاتشاب، ملعقة صغيرة فلفل، ملعقة صغيرة ملح. اخلط كافة تلك المكونات: وقم بتقليبها جيداً. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف: قم بتمهيد سطحه العلوي. وقم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موازي لمقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركه لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.

التسخين التلقائي

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، ويقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.

١. اضغط الزر "التسخين التلقائي" (Auto Reheat) بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد. يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن (casserole) وتسخين المعجنات (pasta reheat) وتسخين الأرز (rice reheat) و الحساء المعب (tinned soup). يتوفر خيار حجم التقديم ١ فقط لطبق الطعام (plate of food).
٢. تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.
٣. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط الزر ٣ (راجع جدول التسخين التلقائي الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).
٤. تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدكها:
٥. اضغط الزر Start (تشغيل). ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول التسخين التلقائي

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام (Plate of food)	A-1	عدد ١ حجم تقديم	- استخدم فقط الأطعمة المطهية مسبقاً مثلجة. - غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. - المحتويات
			- ١١٠-٨٥ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (وحتى ١٧٠ جرام بالعظم) - ١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) - ١/٢ كوب من الخضراوات (حوالي ٨٥-١١٠ جرام)
الطاجن (Casserole)	A-2		استخدم الأطعمة المثلجة فقط.
تسخين المعجنات (Pasta Reheat)	A-3		- قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. - قلب الطعام جيداً قبل التقديم.
تسخين الأرز (Rice Reheat)	A-4		
الحساء المعب (Tinned Soup)	A-5		

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع "مدة الطهي"، ضبط وقت الطبخ بمقدار ١٠ ثوان، اضغط الزرين (9 More) أو (1 Less).

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط الزر "الصوت" (Sound). يظهر "ON" (تشغيل) على شاشة العرض.

(يومض الزر START "تشغيل")

١. لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط الزر "الصوت" (Sound). يظهر "OFF" (إيقاف تشغيل) على شاشة العرض. (يومض الزر START "تشغيل")

٢. اضغط الزر "تشغيل" (Start). تعود الشاشة لعرض الوقت.

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط الزر "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer).

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.

٣. اضغط "تشغيل" (Start) لتشغيل "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer).

٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

ملاحظة: لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "2". يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.

بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمزيجين مختلفين من الطهي، كل منهما مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٥).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر مستوى الطاقة (Power Level).

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءاً من ثانية واحدة وحتى ٤٠ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضاً.

على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level)، ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

PL:10 = ١	(دافئ)	PL:60 = ٦	(تحت نقطة الغليان مباشرة)
PL:20 = ٢	(منخفض)	PL:70 = ٧	(متوسط عالي)
PL:30 = ٣	(فك التجميد)	PL:80 = ٨	(تسخين)
PL:40 = ٤	(متوسط منخفض)	PL:90 = ٩	(سوتيه)
PL:50 = ٥	(متوسط)	PL:Hi = ٥	(عالي)

٣. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Pause/Cancel) قبل ضغط الزر "تشغيل" (Start)، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط عدة مراحل من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١. اتبع الخطوات ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة. عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣. اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level)، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level).

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "1".

لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

استخدام الزرين "زيادة/إنقاص" (More/Less)

يسمح لك الزران "زيادة/إنقاص" (More/Less) بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. يتم استخدامهما فقط في أوضاع طهي الأرز/المعجنات (Rice/Pasta) واللحوم/الأسماك (Meat/Fish) والوجبات الخفيفة (Snack Bar) والتسخين التلقائي (Auto Reheat) و"الطهي المخصص" و"تسخين البيتزا".

و"المشروبات" أو "مدة الطهي" و"ضبط وقت الطبخ". كما يستخدم الزران "زيادة/إنقاص" (More/Less) فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات.

ولا يمكن استخدام خاصية More/Less أثناء استخدام الزر "الطهي باستخدام المجس" (Sensor Cook). لا يمكن استخدام المفتاح "زيادة/إنقاص" (More/Less) مع المفتاح "طعام الأطفال".

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر (9 More)

٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر (1 Less).

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- طبق التحمير القابل للاستخدام داخل الميكروويف - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- ورق الميكروويف الحاروي - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. أترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرة على الطعام.
- الورق الشمعي - يستخدم كغطاء لمنع تآثر الطعام.
- الفوط الورقية وفوط المائدة - تستخدم للتسخين لمدة قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتجمع تآثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- الأطباق والأكواب الورقية - تستخدم في تسخين الطعام لمدة زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- ميزان الحرارة - استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامه مع الميكروويف) واتباع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدث

- ورق الألومنيوم - استخدم شرائح رقيقة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألومنيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية - يمكن استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- الأواني البلاستيكية - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب - تستخدم للتسخين لمدة قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

غير موصى به

- الزجاجات والبرطمانات الزجاجية - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- الأكياس الورقية - من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- الأواني البلاستيكية والخلاوي الخاصة بتخزين الطعام - حاولات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- الأواني المعدنية - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

1. إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:
 1. املا كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



2. اضغط الزر "دقيقة إضافية" (+One Minute) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليمت توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرقيقة السمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رقيقة من ورق الألومنيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألومنيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصة مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المجهزة للشوي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهية في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروبات الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء، لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي وأطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب قلب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس أو السجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير موصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، فإن الحرارة المنبعثة من الطعام غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لآية إصابات.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشبي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رقيقة من ورق الألومنيوم لحماية أية أطراف أو قطع رقيقة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم	مدة الطهي: ٨-١٢ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهو جيداً ٩-١٣ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٠-١٥ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - جيد مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشبي لأسفل على الحامل الخاص بالشبي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو عظم	مدة الطهي: ١٢-١٦ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية - جيد مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشبي لأسفل على الحامل الخاص بالشبي. ثم تغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشبي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة	مدة الطهي: ٧-١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشبي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يخفني اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ١٠-٥ دقائق.
قطع الدجاج	مدة الطهي: ٧-١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام. ٨٠ درجة مئوية للحم الغامق ٧٥ درجة مئوية للحم الفاتح مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يخفني اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ١٠-٥ دقائق.

الطهي التلقائي باستخدام المجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائياً من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام، مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقت قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام المجس، يمكن تبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تساعد على تحمير الأطعمة. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام، لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة "زيادة/انقاص" (More/Less) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتناسب مع تفضيلك الشخصي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب. قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املاً الأواني إلى نصفها تقريباً.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس"، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عملية طهي متتابعة، مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- قم بتركيب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء اللائق "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشوي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقبل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتحقق من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح	مدة الطهي: ٧-١١ د / ٠,٥ كيلو جرام حتى ٠,٧ كيلو جرام	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشوي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق.
الشرائح الخلية	مدة الطهي: ٤-٨ د / ٠,٥ كيلو جرام حتى ٠,٧ كيلو جرام	ضع الشرائح الخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السمك أكثر من ٢/١ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
الجمبري	مدة الطهي: ٤-٦,٥ د / ٠,٥ كيلو جرام حتى ٠,٧ كيلو جرام	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعها فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشير ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشير؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بنقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضراوات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساو إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضراوات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضراوات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحة.
- يجب نقب الخضراوات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثغوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضراوات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرة.

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ١,٥ سنتيمتر
عدد نصف كوب من البصل المُقطع
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.

عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة وورسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠-٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ١,٥ سنتيمتر (حوالي ١ كوب)

عدد نصف كوب من الشعير

عدد ١ ورقة من نبات الشمعية

عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل

وعدد ١ عبوة (٢٥٠-٢٨٠ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد فك تجميدها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الـ وورسترشاير جيدا في إناء.

وقم بتغطيته. قم بالطهي لمدة ٦-٨ دقائق في المستوى "عالي" (٠) حتى يختفي اللون الوردي
للحم وقم بالتقليب مرة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم
بتغطيته. ثم قم بالطهي لمدة ١-١,٥ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم
قم بالتقليب ٢-٣ مرات.

٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بالتغطية. وقم بطهيه لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة
المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي والجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي

عدد ربع كوب من البصل المُقطع.

عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق

ونصف ملعقة كبيرة من الملح

ونصف ملعقة كبيرة من المستردة الجافة

وثلث ملعقة كبيرة من الفلفل

وعدد ١,٥ كوب من اللبن

عدد نصف كوب فلفل أحمر مُقطع

٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور

عدد ١ عبوة (٢٥٠-٢٨٠ جرام) من البروكلي المُقطع المحمد، بعد فك تجميده

عدد ٤ كوب من المكرونة المطهية ذات الشكل الحاروني (٢٢٥ جرام)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١-٢ دقيقة في المستوى العالي (٠) في طاجن حجمه نصف جالون
حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠-٦٠ ثانية في
المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يصبح المزيج أملساً.

٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع تقليب الخليط. قم بالطهي لمدة ٢-٣ دقائق في المستوى العالي (٠)
حتى درجة الغليان وحتى يصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في
تقليبه إلى أن يذوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. قم بالتغطية. استمر في الطهي لمدة ٤-٦ دقائق في
المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. قم بالتقليب قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ١,٥ سنتيمتر
عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ١,٥ سنتيمتر

عدد ربع كوب من البصل المُقطع

عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر

ملعقة كبيرة من الملح

ملعقة كبيرة من الدقيق

نصف ملعقة من جيوب الكرفس

ثلث ملعقة كبيرة من الفلفل

عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. قم بالتغطية. قم بطهي
البطاطس في المستوى العالي إلى أن تنضج (لمدة ٧-١٠ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم
بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥
- ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة
من مرق الشواء.

٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر
في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥-٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة
واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في
المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠-٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة

إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى
درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١-٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم

أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

مقدار ١ كوب من البصل المُقطع.

عدد ١ فص ثوم مفروم

عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف

عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠-٤٥٠ جرام)

عدد ١ علبة (٣٨٥-٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج

عدد ١ علبة (١٩٥-٢٤٠ جرام) من الذرة

عدد ١ علبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع

عدد ٢-٣ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. قم بالتغطية. ثم قم بالطهي في المستوى
العالي (٠) لمدة ٢-٤ دقيقة حتى يتم النضج.

٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛
وقبلها جيداً.

٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض
مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

يصنع حوالي ٢,٣ لتر.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربائي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربائي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوانٍ، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر "إلغاء" (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربائي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوانٍ، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيعرض مؤشر الساعة "88:88"، أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربائي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألومنيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة وأترك مسافة بوصة (٢,٥ سم) واحدة على الأقل بين ورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لرج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.
- يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهاز الراديو أو التلفزيون.
- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر.
- انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التلفزيون أو الراديو.

ملاحظات:

- في حالة ضبط الفرن للطهي لمدة تزيد على ٢٥ دقيقة، فإنه سيقوم تلقائياً بضغط مستوى الطاقة إلى ٧٠ درجة مئوية بعد مرور ٢٥ دقيقة لتجنب النضج الزائد للطعام.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرة. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إزالة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- يحظر تشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبية الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "Error3" على الشاشة، الرجاء تبريد الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور تلك الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "Error4".
- في حالة ظهور الرسالتين "Error2" و "Error8"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فوراً.
- في حالة ظهور الرسائل "Error1,2,5,6,7"، يرجى عند ذلك تنظيف السطح المحيط بالمخس والموجود أسفل الفرن.

إذا واجهت مشكلة لم تتمكن من حلها، اتصل بالبايع المحلي أو بخدمة ما

بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

المواصفات

رقم الطراز	MR125
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٤٠ ثانية
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٤٦٦ (عرض) × ٣٣٦ (ارتفاع) × ٥١١ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٧٣ (عرض) × ٢٢٧ (ارتفاع) × ٣٨٣,٥ (عمق)
الوزن الصافي	١٦,٥ كيلو جرام

